



ALLES DRIN.



3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr
- U Bahn Schlump (im Blumenladen), Mo-So, ab 10 bis 20 Uhr
- ZOB Altona, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr

01575 7075080

hallo@chriskochtuete.de

+++facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)+++

# Salsiccia-Sauerkraut-Burger

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und eine große Pfanne bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

**Salsiccia** längs halbieren und klein schneiden. **Zwiebel** schälen und würfeln. In einer großen Pfanne etwas Öl auf mittelhoher Hitze erhitzen. Die Salsiccia, die Zwiebel und die **Fenchelsamen** und den **Kümmel** (Beides in dem kleinen Behälter) dazugeben und ca. 4-5 Min anbraten. Dann das **Sauerkraut**, den **Senf**, Zucker (1P: ½ TL/2P: 1 kleinen TL) und Wasser (oder Bier, wer eines zu Hause hat (1P: 50ml/ 2P: 100ml) dazugeben und alles auf mittlerer Hitze ca. 8-9 Min einköcheln lassen. Öfters umrühren.

Die **Brioche-Burger** aufklappen und im Ofen ca. 3 Min kross anbacken. Vom **Apfel** große, dünne, ca 2mm, dicke Scheiben hinunter schneiden. Die Burger-Brötchen mit den Apfelscheiben und dem Salsiccia-Gemisch füllen. Deckel drauf. Auf schönen Tellern servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend

☺<----Gepackt von

Chris

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)

Ps. Über eine Review auf Google oder Facebook würde ich mich sehr freuen

